



# CP003022: PHỤ GIA THỰC PHẨM FOOD ADDITIVES



Số tín chỉ 2: lý thuyết 1.5 thực hành 0.5

## KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMĐ của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên thực hiện được	CDR của CTĐT
<b>Kiến thức</b>		
K1	- Phân tích tính pháp lý của PGTP trong chế biến sản phẩm TP cụ thể để đảm bảo an toàn và nâng cao hiệu quả sản xuất thực phẩm.	CDR3,
K2	- Xây dựng hệ thống quản lý (bảo quản, sử dụng, công bố chất lượng...) phụ gia thực phẩm trong cơ sở chế biến theo quy chuẩn quốc gia và quốc tế.	CDR5
<b>Kỹ năng</b>		
K3	- Kết hợp phụ gia trong chế biến sản phẩm cụ thể	CDR11
K4	- Vận hành quy trình sản xuất thực phẩm có sử dụng phụ gia và kiểm soát chất lượng thực phẩm	CDR13
<b>Thái độ</b>		
K5	- Thiết lập thực hiện trách nhiệm xã hội và tôn trọng đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định pháp lý về sử dụng phụ gia thực phẩm	CDR15

## NỘI DUNG HỌC PHẦN

*Phần lý thuyết:* 05 chương

Mở đầu: Giới thiệu phụ gia thực phẩm

Chương 1: Phụ gia bảo quản thực phẩm

Chương 2: Phụ gia làm thay đổi tính chất cảm quan của sản phẩm

Chương 3: Phụ gia làm thay đổi cấu trúc sản phẩm

Chương 4: Phụ gia hỗ trợ kỹ thuật chế biến

Chương 5: Enzyme và ứng dụng trong chế biến TP

*Phần thực hành:* 3 bài

Bài 1. Xác định loại và liều lượng phụ gia tạo màu và mùi thích hợp trong CBTP (thạch, các loại bánh, đồ uống....)

Bài 2. Xác định loại và liều lượng phụ gia tạo vị và cấu trúc thích hợp trong CBTP (thạch, sữa chua, đồ uống....)

Bài 3. Ứng dụng phụ gia tạo trạng thái trong CB TP (nước sốt, thạch, sữa chua, đồ uống....)

## NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Chuyên cần:

+ Lý thuyết: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia ít nhất 75% số giờ lên lớp

+ Thực hành: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia 100% số buổi thực hành, làm việc theo nhóm; có sản phẩm đạt yêu cầu và báo cáo tường trình theo mẫu, đầy đủ, đúng hạn.

- Chuẩn bị cho bài giảng: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải đọc tài liệu tham khảo và làm bài tập theo lịch trình nêu trong đề cương

- Kiểm tra: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia trả lời các câu hỏi trực tiếp hoặc bài kiểm tra nhanh trên lớp trong quá trình học lý thuyết và thực hành

- Thi cuối kì: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia thi kết thúc học phần

## PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

Tham gia học tập trên lớp trực tiếp/ trực tuyến

Đọc tài liệu, làm bài tập trước khi đến lớp

Làm việc nhóm trong phần thực hành

E-learning: sử dụng bài giảng trực tuyến và thảo luận trực tuyến cùng người dạy

## ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

1. Thang điểm: 10

2. Điểm cuối kì là tổng điểm của các rubic nhân với trọng số tương ứng của từng rubic



## GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

1. PGS.TS Trần Thị Lan Hương

(0912905691, [ttlhuong.cntp@vnua.edu.vn](mailto:ttlhuong.cntp@vnua.edu.vn))

2 ThS. Lê Mỹ Hạnh

(0349481693, [lmhanh@vnua.edu.vn](mailto:lmhanh@vnua.edu.vn))